

KOMISJA

DECYZJA KOMISJI

z dnia 4 kwietnia 2005 r.

zatwierdzająca wprowadzenie na rynek izomaltulozy jako nowej żywności lub nowego składnika żywności zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady

(notyfikowana jako dokument nr C(2005) 1001)

(Jedynie tekst w języku niderlandzkim jest autentyczny)

(2005/457/WE)

KOMISJA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W dniu 30 października 2003 r. firma Cargill Incorporated, działając za pośrednictwem firmy Cerestar, skierowała wniosek do właściwych władz Zjednoczonego Królestwa o wprowadzenie na rynek izomaltulozy jako nowej żywności lub nowego składnika żywności.
- (2) W dniu 19 marca 2004 r. właściwe władze Zjednoczonego Królestwa przedstawiły sprawozdanie ze wstępnej oceny.
- (3) W sprawozdaniu ze wstępnej oceny właściwy organ Zjednoczonego Królestwa powołany do oceny żywności stwierdził, że zaproponowane zastosowania izomaltulozy są bezpieczne dla ludzi.
- (4) W dniu 15 kwietnia 2004 r. Komisja przekazała sprawozdanie ze wstępnej oceny wszystkim Państwom Członkowskim.
- (5) Przed upływem okresu 60 dni, określonego w art. 6 ust. 4 rozporządzenia, zgłoszone zostały uzasadnione sprzeciw wobec wprowadzania na rynek danego produktu zgodnie z przepisami wspomnianego artykułu.
- (6) Podczas spotkania w dniu 10 grudnia 2004 r. eksperci Państw Członkowskich uznali sprawozdanie ze wstępnej

oceny w zakresie oceny ryzyka, dlatego dalsze konsultacje z Europejskim Urzędem ds. Bezpieczeństwa Żywności były zbędne.

(7) W odniesieniu do informacji dotyczących wartości odżywczej obecnej na etykietach i w reklamie żywności zawierającej izomaltulozę, stosuje się przepisy dyrektywy Rady 90/496/EWG z dnia 24 września 1990 r. w sprawie oznaczania wartości odżywczej środków spożywczych⁽²⁾.

(8) Na podstawie sprawozdania ze wstępnej oceny ustalono, że izomaltuloza spełnia kryteria wymienione w art. 3 ust. 1 rozporządzenia.

(9) Środki przewidziane w niniejszej decyzji są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DECYZJĘ:

Artykuł 1

Izomaltuloza, określona w Załączniku, może zostać wprowadzona na rynek Wspólnoty jako nowa żywność lub nowy składnik żywności do zastosowania w środkach spożywczych.

Artykuł 2

Nazwa „izomaltuloza” figuruje na etykiecie produktu jako taka bądź w wykazie składników środków spożywczych ją zawierających.

Określenie „izomaltuloza jest źródłem glukozy i fruktozy” jest umieszczone w przypisie w dolnej części strony i jest wyraźnie widoczne. Do określenia odsyła gwiazdka (*) znajdująca się obok nazwy „izomaltuloza”. Określenie ma krój pisma o rozmiarze przynajmniej takim samym jak wyrazy w wykazie składników.

⁽¹⁾ Dz.U. L 43 z 14.2.1997, str. 1. Rozporządzenie ostatnio zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 (Dz.U. L 284 z 31.10.2003, str. 1).

⁽²⁾ Dz.U. L 276 z 6.10.1990, str. 40. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą Komisji 2003/120/WE (Dz.U. L 333 z 20.12.2003, str. 51).

Artykuł 3

Niniejsza decyzja skierowana jest firmy Cargill Incorporated, c/o Cerestar, Havenstraat 84, B-1800 Vilvoorde.

Sporządzono w Brukseli, dnia 4 kwietnia 2005 r.

W imieniu Komisji
Markos KYPRIANOU
Członek Komisji

ZAŁĄCZNIK

SPECYFIKACJA DOTYCZĄCA IZOMALTULOZY

Definicja:

Disacharyd redukujący składający się z jednej cząsteczki glukozy i jednej cząsteczki fruktozy połączonych wiązaniem glikozydowym α -1,6. Otrzymywana z sacharozy w procesie enzymatycznym. Artykułem handlowym jest monohydrat.

Nazwa chemiczna

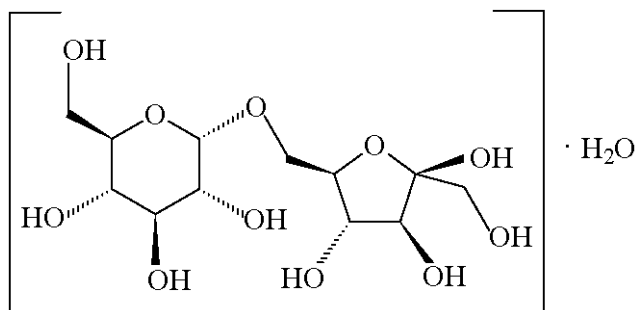
6-O- α -D-glukopiranozylo-D-fruktofuranosa, monohydrat

Numer CAS

13718-94-0

Wzór chemiczny

$C_{12}H_{22}O_{11} \cdot H_2O$

Wzór strukturalny*Ciężar cząsteczkowy*

360,3 (monohydrat)

Próba

Nie mniej niż 98 % suchej substancji

Opis

Praktycznie bezwonna, białe lub prawie białe kryształki o słodkim smaku

Straty podczas suszenia

Nie więcej niż 6,5 % (60 °C, 5 godzin)

Ołów

Nie więcej niż 0,1 mg/kg

Badanie techniką absorpcji atomowej dostosowaną do określonego poziomu. Wybór wielkości próby i metody przygotowania próby może opierać się na zasadach metody opisanej w FNP 5 ⁽¹⁾, „Instrumentalne metody”.

⁽¹⁾ Food and Nutrition Paper 5 Rev.2 – Guide to specifications for general notices, general analytical techniques, identification tests, test solutions and other reference materials. (JECFA) 1991, str. 322. Angielski – ISBN 92-5-102991-1.